Pozdravljeni,

pa je tu že petek in za vaš trud med tednom se boste nagradili s piškoti. Kdor je za, hitro na delo. Če boste svoje piškote fotografirali, fotografije delite še z nama:

petrina.faktor@os-mk.si ali andreja.rogelj@os-mk.si

Lep vikend

vam želita učiteljici Andreja in Petrina

SEZNAM POPOLDANSKIH AKTIVNOSTI ZA OPB Petek, 27. 3. 2020

|  |  |
| --- | --- |
| UREDITEV ŠOLSKIH POTREBŠČIN | Uredite si svoj kotiček za učenje,očistite šolsko torbo, če je še niste, zložite zvezke, učbenike,ošilite barvice in svinčnike… |
| PEKA ZDRAVIH PIŠKOTOVRecept na glas preberi STARŠEM.**Sestavine :*** 75 g masla
* 125 g ovsenih kosmičev
* 75 g sladkorja
* 1 jajce
* 1 vaniljev sladkor
* 50 g moke
* 3 g pecilnega praška (1 zvrhana žlička)
* po želji lahko dodate tudi cimet ali ingver
 | ZDRAVI PIŠKOTKI IZ OVSENIH KOSMIČEVPRIPRAVA **( za pomoč prosi starše):**1. V ponvi razpustimo maslo in med mešanjem rahlo pražimo ovsene kosmiče. Primešamo žlico sladkorja, da rahlo porjavi.

**Od tu lahko delaš sam**:  2. Jajce stepemo, dodamo preostanek sladkorja, vaniljev sladkor in stepamo še 2 minuti. 3. Na jajčno kremo presejemo moko in pecilni prašek ter dodamo **ohlajene** kosmiče. 4.Iz testa oblikujemo kot lešnik velike kupčke, pri čemer si pomagamo z žličko in prsti.**Za pomoč prosi starše, pečica je vroča!** Polagamo jih na pekač obložen s peki papirjem in pečemo v vnaprej ogreti pečici 12–15 minut pri 180 stopinjah**. Po potrebi zmanjšaj temperaturo pečice.**Rezultat iskanja slik za piškotki iz ovsenih kosmičev |

Ob uživanju sladic ne pozabimo na pomen uravnotežene prehrane. Sladice uživajmo občasno.

Vir: <https://www.nasasuperhrana.si/recept/piskoti-iz-ovsenih-kosmicev-recept/>**4.7** / **5** ( **7** votes )